

CP60IX9-1

מידה
מס' חללים עם תווית אנרגיה
מקור חום של תא התנור
סוג הכיריים
סוג תנור עיקרי
מערכת ניקוי תנור ראשי
קוד EAN
דרגת יעילות אנרגטית

60x60 cm
1
חשמל
השראה
אזור חום
פירוליטי
8017709279660
A




אסתטיקה


סדרה עיצובית	Mista	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
סדרה	Concerto	Colour of buttons	Black
צבע	נירוסטה	מס' בקרות	6
גימור	סאטין	Serigraphy colour	Black
עיצוב	סטנדרטי	ידית	Smeg ידית עגולה
דלת	זכוכית מלאה	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
מגן אחורי	כן	סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור
צבע כיריים	נירוסטה	רגליות	כסף
גימור לוח בקרה	נירוסטה	תא אחסון	דלת
כפתורי בקרה	Smeg Classic	Logo	Embossed
צבע בקרות	נירוסטה	Logo position	Facia below the oven


תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

9

 סטטי


 בסיוע מאוורר


 מעגלי


 טורבו

 חסכוני


 גריל קטן

 גריל גדול

 (גריל מאוורר גדול)

 תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

 פירוליטי

אפשרויות כיריים בתנורים



נעילת בקרות

כן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



4 מספר אזורי בישול

2.10 - kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm קדמי שמאלי - אינדוקציה - יחידה -

1.20 - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm אחורי שמאלי - אינדוקציה - יחידה -

2.10 - kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm אחורי ימני - אינדוקציה - יחידה -

1.20 - kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm קדמי ימני - אינדוקציה - ענקית -

4 מס' אזורי בישול עם בוסטר

חיווי הקוטר המינימלי של המחבת

כן

כן כיבוי אוטומטי בעת

מחונן אזור שנבחר

כן

התחממות-יתר

מחונן חום שנותר

כן

כן זיהוי מחבת אוטומטי

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות

1

מספר מאורר

1

70 l הנפח הנקי של תא התנור

79 l הנפח ברוטו של תא התנור הראשון

אמייל נקי תמיד חומר תא התנור

5 מספר המדפים

רשתות מתכת סוגי מדפים

הלוגן סוג נורה

40 W הספק נורה

הפעלה ועצירה הגדרת זמן בישול

כן אור כשדלת התנור פתוחה

פתיחה כלפי מטה פתח דלת

כן דלת נתיקה

כן דלת פנימית מזכוכית לחלוטין

דלת פנימית ניתקת

כן

מס' כולל של דלתות זכוכית

4

3 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום

תרמוסטט בטיחות

כן

כן החימום מושהה כשהדלת פתוחה

מערכת קירור

משיק

נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי

כן

מידות תא תנור לשימוש (עXרXג)

360X460X425 mm

בקרת טמפרטורה

אלטרומכני

1200 W גוף חימום תחתון - הספק

1000 W גוף חימום עליון - הספק

2700 W גריל גדול - הספק

2000 W גוף חימום מעגלי - הספק

חשמלי סוג גריל

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

כן טיימר

50 °C טמפרטורה מינימלית

כן צליל התרעה לסיום הבישול

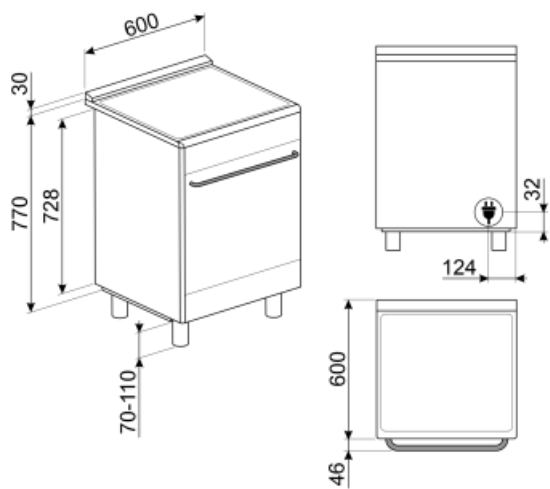
280 °C טמפרטורה מרבית

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

רשת עם מעצור אחורי וצדי 2 מגש עמוק 40 מ"מ 1

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	10400 W	(מתח 2 וולט)	380-415 V
זרם	46 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles



Not included accessories



PPX6090

Concerto לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי 90 ס"מ



SFLK1

נעילת ילדים

GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



KITH95

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



KITPDQ

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ), נירוסטה, לתנורים



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



TPK

לוח גריל נירוסטה לבישול מנות טפנייקי

STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או x גובה 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ.



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



KITPAX

רגליות להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה, Master, Sinfonia 1-Concerto מתאימות לתנורי



KITP60X9

משטח התזה, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים פירוליטיים Concerto לתנורי

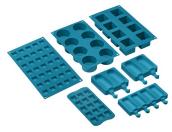
GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



BN640





















מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין -60°C עד $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, טד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי</p>
 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים</p>
 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>	 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול</p>
 <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת</p>	 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות</p>
 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה</p>	 <p>מעגלי: השילוב של מאורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון</p>
 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון</p>	 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון</p>
 <p>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות</p>	 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון</p>
 <p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה</p>	 <p>אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר</p>
 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה</p>	 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים</p>
 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו</p>	 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי</p>



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידיות, מכיון שאין צורך בידיות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מצייד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils